INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

- 6 - 10 GN1/1 ELECTRIC STEAM CONVECTION OVENS
- ELEKTROBEHEIZTER HEISSLUFTDÄMPFER ÖFEN MIT 6 - 10 GN 1/1
- FOURS ELECTRIQUE CONVECTION VAPEUR DE 6 - 10 GN 1/1
- FORNI A CONVEZIONE VAPORE ELETTRICI DA 6 - 10 GN 1/1
- HORNO DE CONVECCION VAPOR ELECTRICO 6GN1/1- 10GN1/1

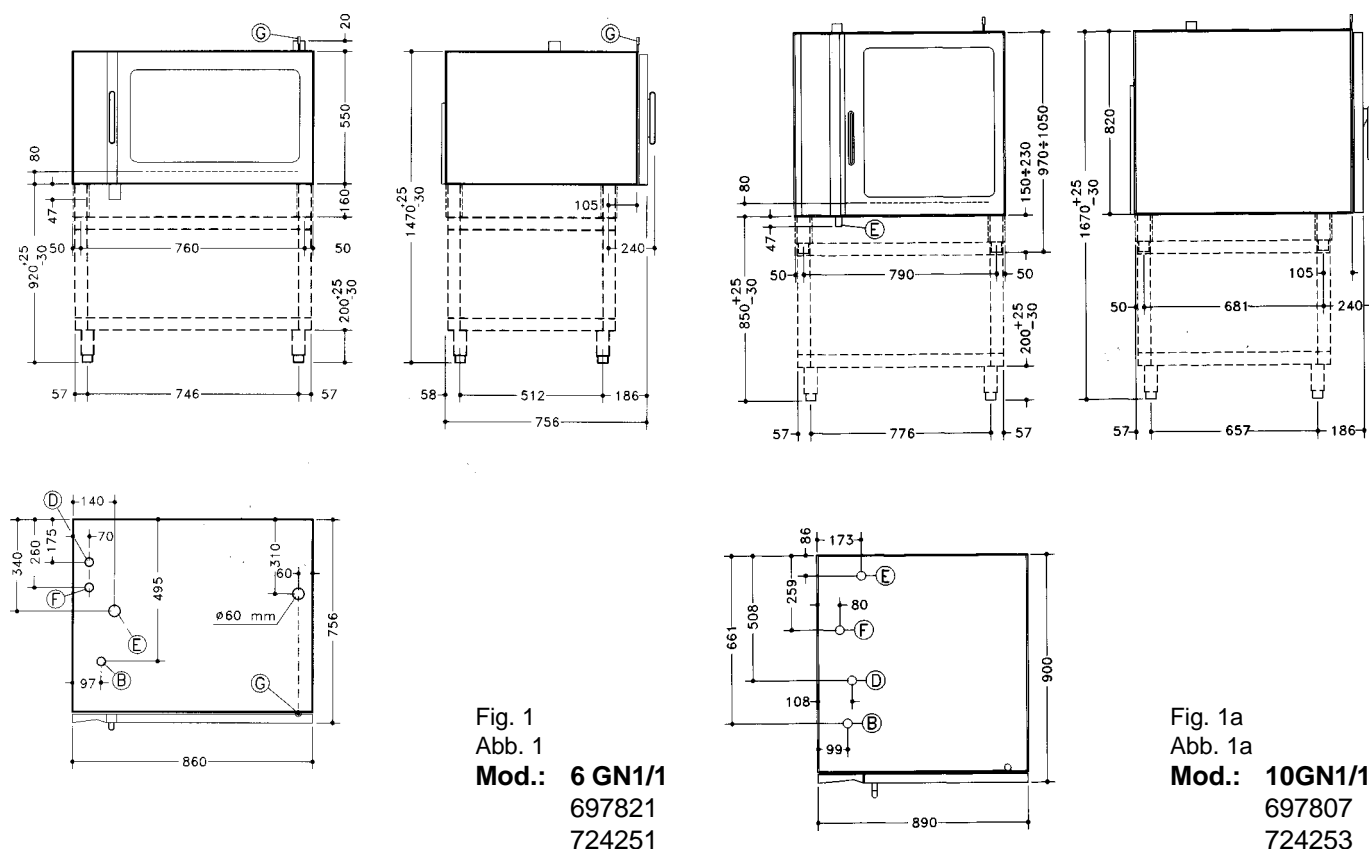
GB	English	Page 07
DE	Deutsch	Seite 13
FR	Français	Page 21
IT	Italiano	Pag. 27
ES	Español	Pág. 33

CE

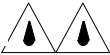
3-13.08
DOC. NO. **5958 599 01**
EDITION 1 **A** 9706 **C2-3 ISG**
N 9706 **L2 ISG**

6-10 GN1/1 ELECTRIC STEAM CONVECTION OVENS
ELEKTROBEHEIZTEN HEISSLUFTDÄMPFER ÖFEN MIT 6-10 GN 1/1
FOURS ELECTRIQUE CONVECTION VAPEUR DE 6-10 GN 1/1
FORNI ACONVEZIONE VAPORE ELETTRICI DA 6-10 GN 1/1
HORNO DE CONVECCION VAPOR ELECTRICO 6GN1/1- 10GN1/1

Fig. 1
Abb. 1
Mod.: 6 GN1/1
697821
724251

Fig. 1a
Abb. 1a
Mod.: 10GN1/1
697807
724253

GB
B - Power supply cable inlet
D - Water supply connection (0,5 - 5 °F) ø3/4"M ISO 7/1
E - Water drain connection ø1"1/4 M ISO 7/1
F - Water damp connection ø3/4" M ISO 7/1

DE
B - Netzkabeleingang
D - Wasseranschluß(0,5 - 5 °fH) ø3/4"M ISO 7/1
E - Wasserablauf-Sammelrohr ø1"1/4 M ISO 7/1
F - Wasseranschluß Wrasenabkühlung ø3/4" M ISO 7/1

FR
B - Entrée câble électrique
D - Entrée eau (0,5 - 5 °F) ø3/4"M ISO 7/1
E - Collecteur évacuation eau ø1"1/4 M ISO 7/1
F - Entrée eau 'Conden.vapeurs ø3/4" M ISO 7/1

IT
B - Entrata cavo elettrico
D - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F) ø3/4"M ISO 7/1
E - Collettore scarico acqua forno+ Boiler ø1"1/4 M ISO 7/1
F - Attacco acqua 'Conden. fumane' ø3/4" M ISO 7/1

ES
B - Ingreso cable eléctrico
D - Conexión de agua (0,5 - 5 °F) ø3/4"M ISO 7/1
E - Colector de descarga agua ø1"1/4 M ISO 7/1
F - Conexión agua 'conden. humos" ø3/4" M ISO 7/1

Mod. *
697821
724251

Mod. *
697807
724253

Fig. 2
Abb. 2

GB - Control Panel
See relative paragraph - Control panel operation

DE - Bedienungsblende
Siehe Paragraph - Bedienungsblendefunktionen -

FR - Bandeau de commandes
Voir paragraphe - Fonctions du Bandeau de Commande

IT - Pannello comandi
Vedere paragrafo- Funzioni Pannello Comandi -

ES - Panel de mandos
Véase el párrafo relativo - Funciones del panel de mandos

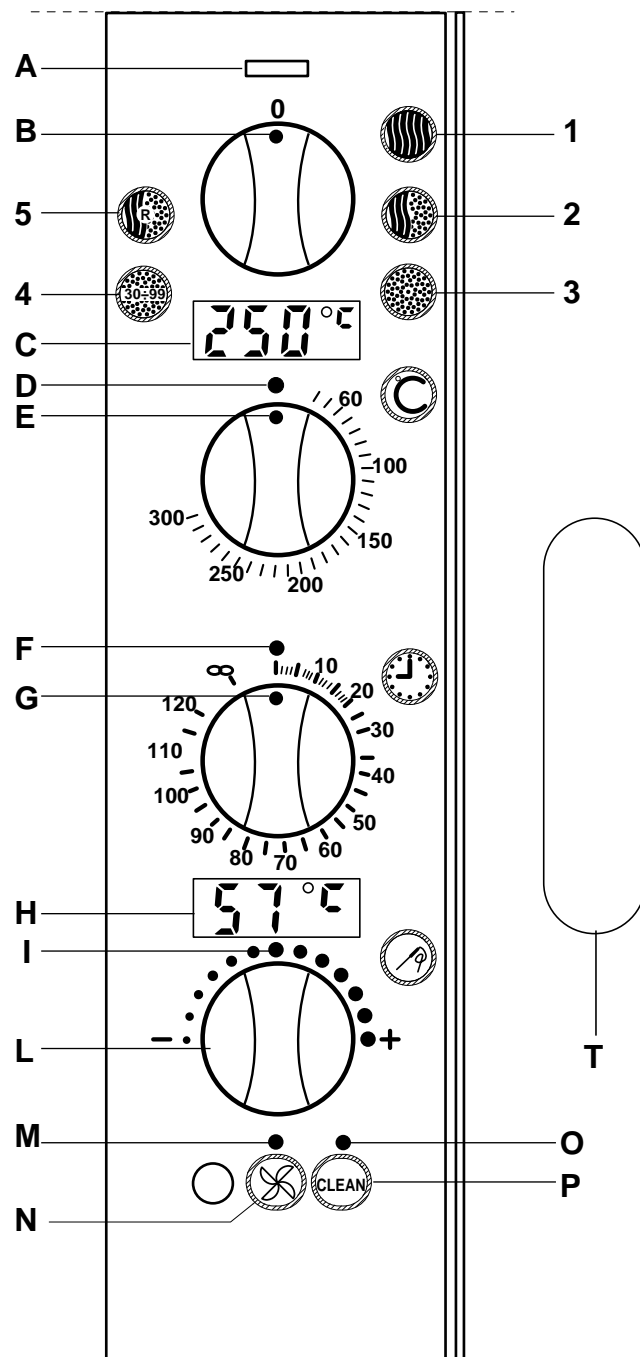



Fig. 3
Abb. 3

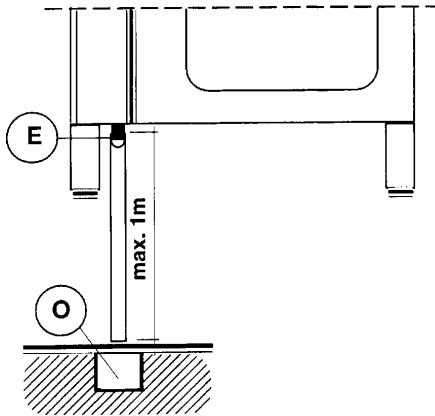



Fig. 4
Abb. 4

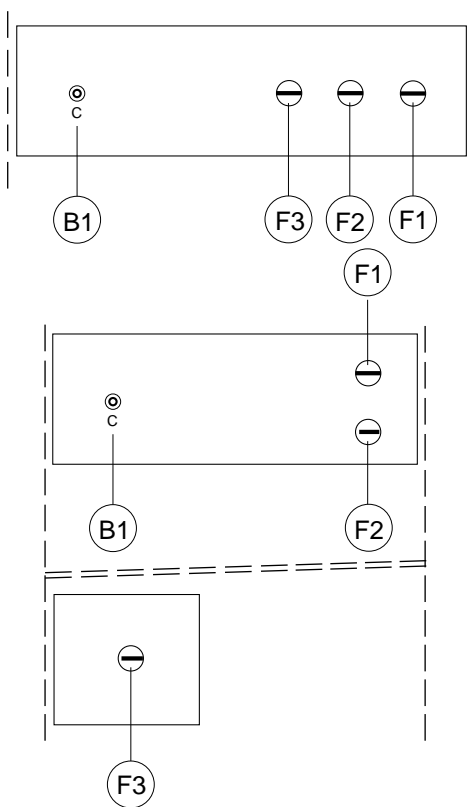



Fig. 5
Abb. 5

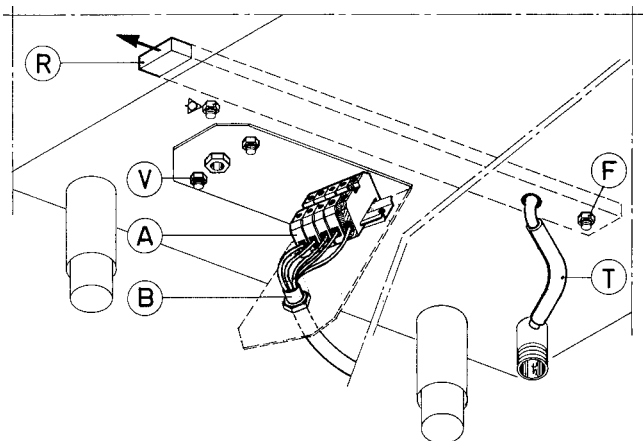



Fig. 6
Abb. 6

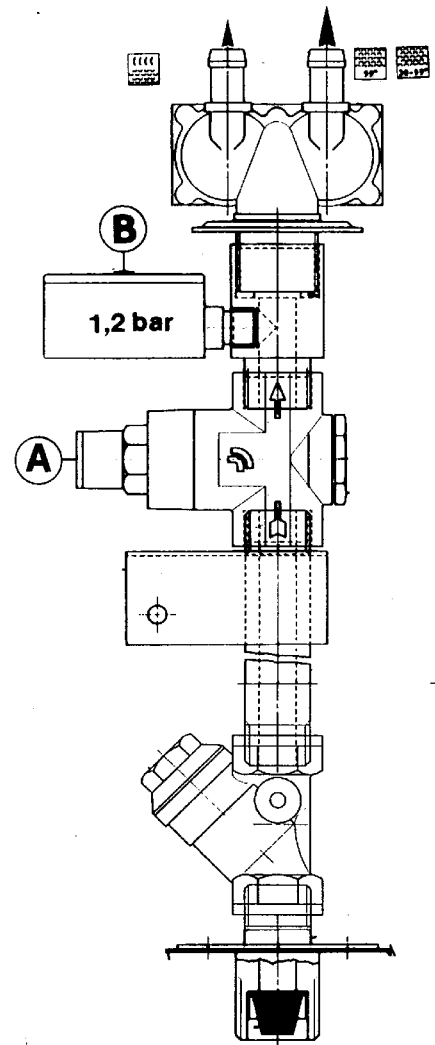



Fig. 7
Abb. 7

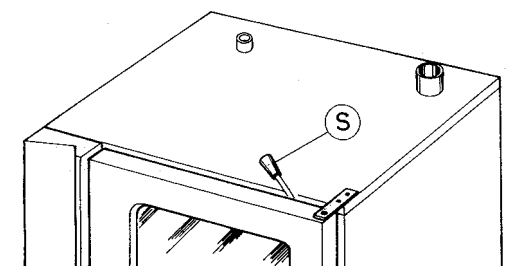



Fig. 8
Abb. 8

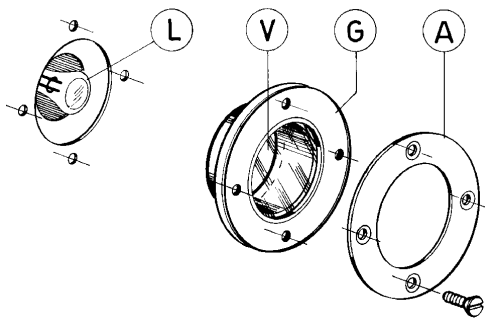



Fig. 9
Abb. 9

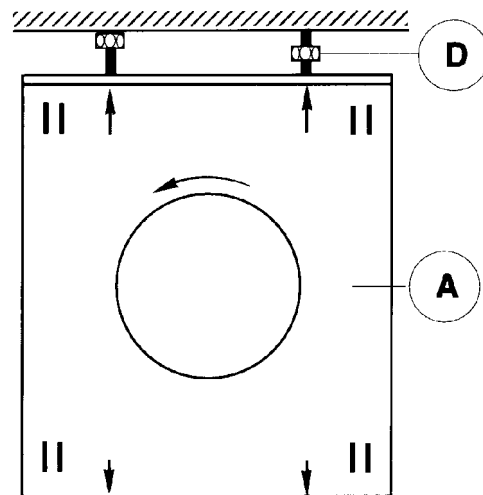



Fig. 13
Abb. 13

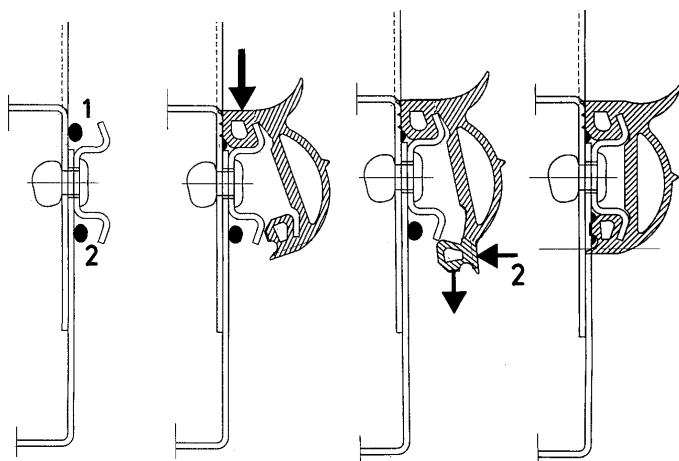



Fig. 14
Abb.14

Fig. 10
Abb. 10

Fig.10.1
Abb. 10.1

Fig. 11
Abb. 11

Fig. 11.1
Abb. 11.1

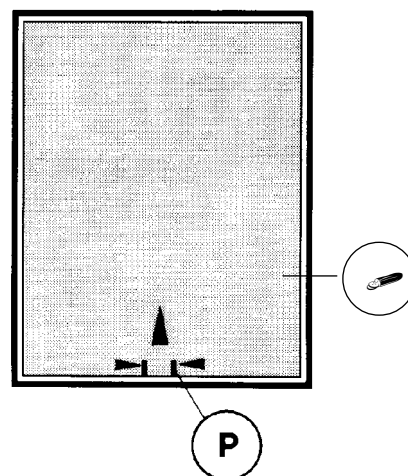
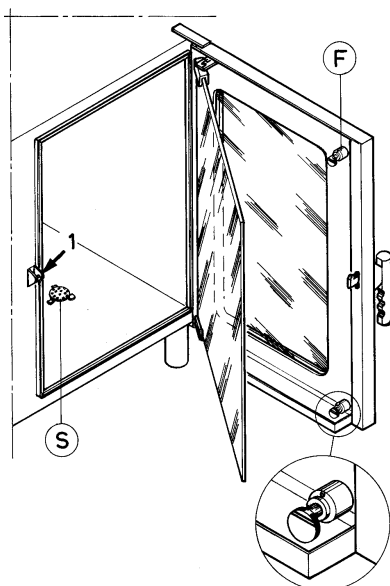



Fig. 12
Abb. 12

FORNI A CONVEZIONE VAPORE ELETTRICI

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO (valido per l'Italia)

INDICE

. Pagina

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE... 28

1. Targhetta dati. 28
2. Dati tecnici.. 28
3. Installazione. 28
4. Collegamento elettrico.. 28
4.1 Installazione del cavo d'alimentazione 28
5. Collegamento alla rete idrica.. 28
5.1 Scarico dell'acqua di condensa 29
6. Messa in funzione.. 29
7. Dispositivi di sicurezza 29
8. Verifica funzionamento... 29
9. Manutenzione 29
10. Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni 29
11. Istruzioni per la sostituzione di alcuni componenti 30

II. ISTRUZIONI PER L'USO. 30

1. Istruzioni per l'utente. 30
2. Note per l'uso 30
2 Descrizione pannello comandi... 30
2.1. Messa in funzione 30
2.1.1 Segnalazione d'allarme e diagnostica 31
3. Spegnimento in caso di guasto 32
4. Pulizia e manutenzione 32
5. Avvertenze 32

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. TARGHETTA DATI

La targhetta dati (vedi fig.2) è posizionata esternamente sul pannello laterale sinistro.

2. DATI TECNICI

Modelli:		**6GN1/1**	**10 GN1/1**
		697821	697807
		724251	724253
Dimensioni esterne:			
- larghezza:	mm	860	890
- profondità:	mm	760	900
- altezza, max.:	mm	720	1050
- altezza max. con supporto	mm	1500	1660
Tensione di alimentazione	V	380...400 3N~	380...400 3N~
Frequenza:	Hz	50	50
Potenza massima assorbita	kW	9,3	17,3
Fusibili di linea (3 - 500V)	A	16	32
Sezione cavo di alimentazione, N°5x	mm^2	1,5	4
Potenza elettrica Motoventilatore	W	190	190
Potenza gruppo convettore (400V)	kW	9	17
Capacità di carico max. (alimento: patate)	kg	20	50

Radiodisturbi: Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva CEE relativa alla soppressione dei Radiodisturbi.

Informazioni sull'emissioni acustiche: I componenti funzionali delle apparecchiature in oggetto hanno un'emissione di rumorosità non superiore a 70 dB (A).

3. INSTALLAZIONE

3.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE

• Sistemare l'apparecchiatura nella posizione definitiva che occuperà nell'impianto cucina, preferibilmente sotto una cappa di aspirazione per permettere una buona rigenerazione d'aria.

3. 2 POSIZIONAMENTO

• Le superfici laterale sinistra e posteriore dell'apparecchiatura devono rimanere distanziate di almeno **50 cm** da altre superfici per permettere interventi di manutenzione.
• Apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
• Procedere alla **messa in piano** agendo sui piedini regolabili del forno.

3.3 AVVERTENZE

Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano i dati tecnici e le figure riportate alle prime pagine di questo libretto istruzioni.
• Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio con attenzione per evitare che rimangano residui di colla.
Se nonostante ciò dovessero rimanervi ancora residui di colla, toglierli con un solvente appropriato.
• Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di manutenzione (impianto elettrico) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

• Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti (CEI 61 - 150).
• Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta.
• Effettuare il collegamento elettrico secondo lo schema elettrico allegato.
• L'apparecchiatura viene predisposta per il funzionamento con una alimentazione elettrica di 380...400V 3N ~, **non commutabile**.
• L'apparecchio deve essere collegato in maniera permanente alla rete d'alimentazione. Il collegamento deve essere effettuato con un cavo del tipo H07 RN-F. Interporre tra l'apparecchiatura e la rete, un interruttore **onnipolare**, i cui contatti abbiano una distanza minima d'apertura di 3 mm di portata appropriata (ad esempio interruttore magnetotermico).
Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.
La corrente di dispersione ha un valore max. di 1 mA per ogni kW di potenza.
Il cavo d'alimentazione deve essere installato in un tubo metallico privo di parti taglienti o di plastica rigida.
• L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete. A tale scopo sulla morsettiera di allacciamento vi è l'elemento giallo-verde al quale va allacciato il conduttore di terra.
• L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale ed il collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata E, che si trova esternamente vicino all'entrata cavo d'alimentazione.
Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm^2.

4.1 INSTALLAZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE (fig.6)

Per collegare il cavo d'alimentazione con l'apparecchio procedere come segue:
• Svitare le due viti "V" di fissaggio pannello porta morsettiera posto sul fondo lato anteriore sx dell'apparecchiatura.
• Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo "B".
• Collegare il cavo alla morsettiera "A" come rappresentato nello schema elettrico allegato e fermarlo con l'apposito pressacavo.
• Richiudere il pannello fissandolo con le viti.
Collegare l'altra estremità alla linea elettrica previa interposizione di un **dispositivo di protezione contro le correnti di guasto**, opportunamente dimensionato.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non siano rispettate.

5. COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA (fig.1-1a)

Collegare le condutture entrata acqua "F", "D" alla rete di distribuzione specifica mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare i filtri lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali scorie ferrose.

• L'ingresso acqua per la produzione vapore "D", deve essere alimentato con acqua potabile avente specifiche caratteristiche :
- un valore di **durezza** compreso tra **0,5 - 5 °F**, questo per ridurre il formarsi di calcare all'interno del generatore di vapore o nella cella per i modelli con generazione istantanea.
Allo scopo viene fornito come accessorio un addolcitore con rigenerazione automatica da installare sulla linea ingresso "D"; esso dispone di un kit per la sterilizzazione delle resine(a ulteriore richiesta).
- un valore di **concentrazione ione cloruro** non elevato (valore di riferimento accettabile ~10 ppm), in modo da non aggredire le strutture interne in acciaio del forno.
Allo scopo viene fornito come accessorio una speciale unità di filtrazione da installare sulla linea ingresso "D". Questa unità ha la funzione inoltre di ridurre la durezza dell'acqua a valori ottimali (minore di 5°F), servendo quindi alla funzione di addolcitore.
- un valore di **pressione** compreso tra 150 - 250 kPa (1,5 - 2,5 bar);
Per il funzionamento corretto dell'apparecchiatura nei cicli con produzione di vapore è necessaria una regolazione della pressione dell'acqua . Allo scopo, su questo circuito di alimentazione viene montato un filtro, un regolatore di pressione e un manometro (componenti accessibili smontando il pannello laterale sinistro dell'apparecchiatura). Agendo sulla vite del regolatore di pressione "A" (fig.7) si predispone un valore di **120 kPa** (1,2 bar) letto sul manometro "B", questa taratura va fatta con macchina in funzione nel ciclo vapore.
• Invece l'attacco acqua "F", per l'alimentazione condensazione scarico vapori (condensatore di fumane), può essere alimentato con acqua normale con grado di durezza non eccessivo e una pressione di circa 200 kPa (2 bar) ; pressioni più elevate comportano un dispendio del consumo d'acqua.

5.1 SCARICO DELL'ACQUA DI CONDENSA (fig.4)

Lo scarico dell'acqua boiler e condensa vapori cella "E" (figg.1-1a), può essere direzionato lateralmente oppure posteriormente se il forno non va accostato a parete, escludendo la zona anteriore interessata dalla struttura supporto griglie. Tale conduttura di tipo rigido o flessibile deve essere convogliata in uno scarico a sifone aperto "O" oppure su di un grigliato.
Il suo diametro interno non deve essere inferiore a quello della conduttura di scarico forno (1" 1/4) e di lunghezza **non superiore ad un metro** ed essere resistente alla temperatura di almeno 100°C.
Evitare, strozzature su condotti flessibili o gomiti per condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico.

6. MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura inserire l'interruttore generale dell'impianto elettrico e il rubinetto d'intercettazione dell'acqua.

7. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

7.1 L'apparecchiatura è dotata di **3 fusibili** (fig.5), vedere schema elettrico, posizionati dietro il pannello comandi :

- F1 (da 160 mA T, ad intervento ritardato e potere d'interruzione da 35A) a protezione del motoventilatore.
- **F2** (**6,3A F,** ad intervento rapido con potere interruzione da 35A) a protezione circuito ausiliario e del controllore elettronico.
- F3 (da **250 mAT**, ad intervento ritardato e potere d'interruzione da 35A) a protezione circuito lampada alogena illuminazione cella.

Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

7.2 Il forno è provvisto di un sistema idrico di **abbattimento fumane**.

7.3 L'apertura in sicurezza della porta camera forno.
Il primo movimento frontale della maniglia permette lo scostamento della porta forno, lo sfiato del vapore dalla cella e l'arresto del motoventilatore.

7.4 Termostato di sicurezza cella "B1" (fig.5), a ripristino manuale, interviene escludendo l'alimentazione riscaldamento convezione; situazione verificata quando in cella si raggiunge una temperatura di 340°C. Le operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo aver eliminato le cause dell'interruzione.

7.5 Il **motoventilatore** è munito di un dispositivo termico interno il quale interviene in caso di surriscaldamento di questi, proteggendo il funzionamento dell'apparecchiatura a rotore bloccato; esso interviene sul fusibile F1 (fig.5), il quale mette fuori servizio l'apparecchiatura.
Le operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato, dopo aver eliminato le cause dell'interruzione, sostituendo il fusibile F1 con uno di **uguali caratteristiche**, vedere punto 7.1.
Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

7.6 Un sistema di raffreddamento circuito controllo comandi interviene per il raffreddamento forzato dei componenti elettronici; esso si attiva automaticamente.

8. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso; Spiegare all'utente il funzionamento e la messa in opera dell'apparecchio con l'aiuto del libretto istruzioni.

Avvertenze:
- Durante il funzionamento prestare attenzione a zone calde della superficie esterna.
- Sulla parte superiore si trovano degli scarichi, questi non devono essere coperti da oggetti.

9. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili aprendo il pannello comandi, il pannello laterale sinistro e quello posteriore.

10. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

Il riscaldamento camera di cottura non si attiva o è inefficiente. Possibili cause:
- Limitatore di temperatura camera di cottura intervenuto
- Elementi resistivi danneggiati
- Bobina contattori relativi agli elementi danneggiata
- Sonda termostatica danneggiata con configurazione errore EPt1.
- Il controllore è danneggiato
- Fusibile F2 intervenuto, vedere schema elettrico.

La produzione del vapore non si attua o è inefficiente.
Possibili cause:

- Elementi resistivi danneggiati
- Bobina contattori relativi agli elementi danneggiata
- Il controllore è danneggiato
- Fusibile F2 intervenuto
- Mancanza d'acqua o calo di pressione in rete.
- Ugelli parzializzatori ingresso acqua ostruiti.
- Elettovalvole ingresso acqua danneggiate (non aprono).

La termostatazione della temperatura cella è errata.
Possibili cause:
- Il controllore elettronico è difettoso.
- La sonda rilevazione temperatura cella è sporca, difettosa o interrotta, vedere configurazione errore EPt1.

Il forno si disattiva. Possibili cause:
- Intervenuto il fusibile F1 per sovrariscaldamento motore, segnalato dallo spegnimento dell'illuminazione camera forno .
- Intervenuto il fusibile F2 per danneggiamento di alcuni componenti circuito ausiliario.

11. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

(Operazioni condotte da un installatore autorizzato)

Togliendo il pannello posteriore e laterale sinistro dell'apparecchiatura si ha l'accesso ai seguenti componenti:
- Elettrovalvola acqua condensatore di fumane con regolatore di flusso.
- Sonda PT1000, di rilevazione temperatura cella .
- Motoventilatore raffreddamento circuito controllo comandi.
- Motoventilatore camera di cottura.
- Sonda PT1000 (by-pass), attivante l'abbattitore di fumane e l'immissione di acqua per la produzione vapore.
- Elettrovalvole ingresso acqua

Aprendo il pannello comandi si ha l'accesso ai seguenti componenti:
- Selettori cicli e cottura con spillone.
- Scheda elettronica.
- Morsettiera di alimentazione (con accesso anche esternamente dal fondo apparecchiatura).
- Termostato limitatore temperatura cella.
- Fusibili.
- Filtri antidisturbo.
- Contattori elementi resistivi.
- Microinterruttore sicurezza porta.
- Portalampade illuminazione cella
- Condensatore motoventilatore cella

II. ISTRUZIONI PER L'USO

L'apparecchiatura è destinata per un uso industriale specifico e deve essere utilizzata e sorvegliata, durante il funzionamento, da personale addestrato.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

AVVERTENZE:

• Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

• L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato.

• Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. NOTE PER L'USO

Premessa

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per la cottura al forno di cibi come sottoriportato. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
Il forno permette temperature d'esercizio comprese tra i valori di 30-300 °C.
L'apparecchiatura può essere utilizzata per i seguenti impieghi:
• Per tutte le cotture al forno di creme, dolci, salse, pizze, carni, pesce e verdure, per la gratinatura , per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati e preparazione di vivande a temperature termostatate con vapore tra i 30 - 99 °C , (cottura sotto vuoto).
• Per la lessatura di carni, pesce verdure e frutta con cotture uniformi in tutti i punti del forno.
- possibilità di scongelare o rinvenire velocemente vivande impiegando il ciclo rigenerazione.
• Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una bacinella e l'altra per permettere la circolazione dell'aria calda.
• L'apparecchiatura dispone di una sonda termostatica per rilevare la temperatura al "cuore" del prodotto (0...99°C).
• **Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura in particolare con cicli umidi**.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI (fig.3)

A - Indicatore luminoso verde, acceso:
• permanentemente definisce "unità **in funzione"**
• lampeggiante definisce lo **"stop temporaneo"** per porta aperta.

B - Interruttore e selettore tipi di cottura
Esso ha le seguenti posizioni di utilizzo:

O Spento (apparecchiatura disinserita)

1 Cottura con **"aria calda secca"** max. 300°C

2 Cottura con **"vapore surriscaldato"**, convezione/vapore
max. 250°C

3 Cottura a **"vapore saturo"** (100°C)

4 Cottura a **"vapore termostatato" 30 - 99°C**

5 Ciclo per **rigenerazione** alimenti

C - Visualizzatore del valore temperatura cella, rappresenta con illuminazione:
• permanente il valore della **temperatura presente** in cella,
• lampeggiante il valore della **temperatura impostata**,
• Visualizzazione codici d'errore.

D - Led acceso con riscaldamento camera attivato.
E - Manopola per impostazione temperatura cella.
F - Led acceso con ciclo temporizzatore in funzione.
G - Manopola impostazione tempo di cottura.
H* - Visualizzatore temperatura sonda spillone e codice errore sonda spillone.
I * - Led acceso con ciclo sonda spillone in funzione.
L* - Manopola attivante l'impostazione :
• temperatura sonda spillone, da un preset di 50°C fino a raggiungere i 99°C con rotazione (**+**) e 0°C con rotazione (**-**).
• esclusione del funzionamento sonda spillone con l'impostazione su "H" del valore inferiore a 0°C.

M - Led indicante il raffreddamento cella attivo.
N - Pulsante per attivazione raffreddamento cella con porta aperta.
Premuto **abilita o disabilita** il funzionamento del ventilatore camera escludendo i dispositivi di sicurezza per apertura porta. Esso funziona in due modi:
- durante un ciclo attivato e con porta aperta (stop-temporaneo = led "A" lampeggiante) attiva solo il motoventilatore. Questa funzione si utilizza per esempio a raffreddare il cibo appena cotto.
- A fine ciclo (led "F" spento) oltre alla rotazione del motoventilatore c'è l'immissione automatica d'acqua in cella quando il valore della temperatura in essa è inferiore a 180 °C.
O - Led indicante il funzionamento ciclo di pulizia cella "CLEAN".
P - Pulsante per attivazione ciclo "CLEAN".
T - Maniglia porta a triplo movimento:
• I° movimento: apertura in sicurezza permettendo la fuoriuscita del vapore dalla cella.
• 2° movimento: rilascio della maniglia
• 3° movimento: apertura completa.

Nota: La chiusura porta avviene per accostamento forzato (lancio).
* dove presente .

2.1 MESSA IN FUNZIONE (fig. 3)

• Aprire il rubinetto generale dell'acqua e inserire l'alimentazione elettrica azionando l'interruttore automatico posto a monte dell'apparecchiatura.

N.B.:
- Nei cicli di cottura "vapore surriscaldato" si consiglia di non superare la temperatura di 200- 210 °C, poiché valori superiori possono ridurre l'efficienza delle guarnizioni di tenuta cella.
- Per interrompere il funzionamento della suoneria aprire la porta forno oppure impostare un tempo, nel caso diverso essa si arresta dopo un minuto.

2.1.1 SEGNALAZIONE D'ALLARME E DIAGNOSTICA (fig.3)

Il controllore prevede di visualizzare particolari condizioni di :

• Funzionamento anomalo con condizione di "**stop temporaneo**".
Situazione, che si verifica con porta aperta, rappresentata dall'indicatore "A" lampeggiante,

• **Guasto**; dove sui visualizzatori "C" oppure "H" compaiono dei codici d'errore. Di seguito è riportato l'elenco dei codici e le condizioni d'errore relativi per :

- **VISUALIZZATORE "C":**

EPt1 - Sonda cella (posizionata al centro della parete sx camera di cottura), interrotta o in corto circuito.

EPt4 - Sonda by pass(posizionata sulla conduttura che congiunge la parte posteriore cella (sotto il motore) e il collettore di scarico) interrotta o in corto circuito

EPt7 - Potenziometro impostazione temperatura cella danneggiato.

EPt8 - Sensore di temperatura dei componenti elettronici danneggiato.

Etuc - Intervento del limitatore temperatura cella (320°C).

- **VISUALIZZATORE "H":**

EPt3 - Sonda spillone interrotta o in corto circuito (*).
* dove presente.

IMPORTANTE!
Durante la segnalazione di un codice d'errore si ha il funzionamento continuo della suoneria con ciclo di cottura in corso.
Pertanto l'apparecchiatura può essere utilizzata nei cicli che non implicano le condizioni per le quali si genera l'errore.
Il servizio assistenza tecnica deve essere informato comunicando il codice apparso sul visualizzatore "C" e/o "H".

2.2 Ciclo di cottura a - convezione - "1"
• Predisporre l'indice del selettore tipi di cottura "B" sull'indicazione -cottura aria calda secca-. L'accensione della lampada spia verde "A", indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.
Contemporaneamente si ha l'accensione delle lampade camera forno e l'attivazione sul pannello comandi del visualizzatore luminoso "C", indicante il valore della temperatura in camera forno.
• Impostare l'indice della manopola termostato "E" sul valore di temperatura desiderata in camera di cottura, max. 300°C.
Dopo la rotazione il visualizzatore "C" indica per circa tre secondi in modo **lampeggiante il valore impostato**, poi raffigura il valore rilevato dalla sonda in cella.
• Impostare l'indice del temporizzatore "G" sul valore di tempo durata del ciclo (= tempo di preriscaldamento cella + tempo di cottura) 0 - 120 minuti - ∞.
• L'avviamento del ciclo, dopo l'impostazione della temperatura e del tempo scelti avviene automaticamente e si nota che:
- La ventola cella ruota e si attiva il riscaldamento specifico per il ciclo scelto.
- Il visualizzatore "C", indica la variazione della temperatura all'interno della camera di cottura fino a stabilizzarsi al valore impostato.
- L'indicatore "D", segnala quando è attivo il riscaldamento camera di cottura.
• A fine ciclo un segnalatore acustico entra in funzione per circa un minuto.
Note:
• Quando durante il ciclo si vuole controllare il valore di temperatura impostato, è sufficiente ruotare di poco la manopola "E" .
• La variazione tipo di cottura prescelto è possibile anche durante la fase avviata, purché l'indice del selettore non attraversi la posizione di spento "0".

• Durante la realizzazione di un ciclo di cottura **controllare il funzionamento dell'apparecchiatura** (verificare la temperatura camera di cottura e/o la produzione di vapore) .
• Per **realizzare cotture molto secche** si può intervenire sullo scarico vapori cella, ad azione manuale, agendo su una levetta "S" (fig.8), posta nella parte anteriore destra in alto dell'apparecchiatura, ruotata verso sinistra in stato di CHIUSO e verso destra in stato di APERTO.

2.3 Ciclo di cottura a - convezione / vapore - "2"
• Disporre l'indice del selettore "B" sull'indicazione -vapore surriscaldato-.
• Impostare la temperatura camera cottura su un valore stabilito nell'intervallo compreso tra 30- 210 °C (max. 250 °C).
• Impostare il tempo di durata del ciclo .
• Quando la temperatura camera ha raggiunto il valore di impostazione posizionare il cibo da cuocere al suo interno -**attenzione alla presenza del vapore surriscaldato aprendo la porta**-

2.4 Ciclo di - cottura a vapore saturo - "3"
• Disporre l'indice del selettore "B" sull'indicazione -cottura a vapore-.
• Impostare il tempo di durata del ciclo .
In questo ciclo ovviamente non è richiesta l'impostazione della temperatura di cottura.

2.5 Ciclo di cottura a - vapore termostatato 30 - 99°C - "4"
• Disporre l'indice del selettore "B" sull'indicazione -vapore termostatato 30 - 99°C-.
• Impostare l'indice del termostato "E" su un valore stabilito nell'intervallo 30 - 99 °C.
• Impostare il tempo di durata del ciclo .

2.6 Ciclo di cottura - Rigenerazione alimenti - "5"
• Disporre l'indice del selettore "B" sull'indicazione - Rigenerazione alimenti i quali possono essere precotti e/o surgelati.
• Impostare i valori di temperatura e di tempo desiderati come descritto nel paragrafo 2.3.
Questo ciclo realizza un riscaldamento a convezione/vapore con umidità controllata e si attiva anche con porta aperta; **pertanto prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore surriscaldato durante l'operazione di apertura porta.**

2.7 Raffreddamento rapido camera di cottura-
Per raffreddare rapidamente la camera del forno, premere il pulsante "N" -ventilazione-; in questa condizione si ha il funzionamento del ventilatore e l'immissione d'acqua in cella (vedere la descrizione del pannello comandi). Per arrestare il ciclo ripremere il pulsante"N",si consiglia di non superare i 15 minuti in questa condizione. Questa funzione è attiva anche con porta aperta.

2.8 Ciclo cottura manuale o continuo
Per ottenere una cottura ciclo continuo, cioè senza il controllo del temporizzatore, è sufficiente ruotare la manopola del temporizzatore "G" sulla posizione "∞".
In questa posizione il tempo per la cottura viene controllato direttamente dall'operatore.

2.9 Ciclo di cottura con sonda spillone (dove presente)
• Introdurre lo spillone nel prodotto da cuocere in modo tale che la punta raggiunga la parte centrale.
• Disporre l'indice del selettore "B" sul tipo di cottura da eseguire.
• Disporre l'indice del termostato "E" sul valore di temperatura da raggiungere in camera di cottura.
• Posizionare l'indice della manopola "G" sullo "0".
• Ruotare la manopola "L" visualizzando su "H" il valore di temperatura da raggiungere al cuore del prodotto.
Il ciclo si avvia automaticamente segnalato dall'accensione della lampada spia "I".
L'utilizzo della sonda spillone non richiede l'impostazione di un tempo, **pertanto avviato il ciclo il temporizzatore "G" viene escluso; al contrario accade se è stato impostato su "G" un tempo, il funzionamento della manopola "L" viene escluso.**
Il tempo di cottura con spillone è condizionato da 2 temperature: una **esterna** al prodotto da cuocere (temperatura "C" in camera di cottura) ed una **interna** (temperatura "H" al "cuore" prodotto).
Al raggiungimento della temperatura d'impostazione "cuore" prodotto, rilevata dalla sonda spillone, si ha l'arresto del ciclo di cottura, segnalato per circa un minuto dal funzionamento dell'avvisatore acustico.

Nota: Quando si vuole interrompere un ciclo di cottura con spillone o gestirlo come ciclo normale temporizzato, è necessario prima ruotare la manopola "L" in senso antiorario (-) fino allo spegnimento del visualizzatore "H".

2.10 Spegnimento
• Posizionare tutte le manopole di comando sulla posizione "0".

• Aprire completamente lo scarico vapori agendo sull'apposita leva "S" (fig. 8);
posizioni: chiuso ruotata verso sinistra e aperto ruotata verso destra.
• Disinserire l'interruttore automatico posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere il rubinetto dell'acqua .

3. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:
• Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere il rubinetto dell'acqua .
• Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Disinserire l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
• Ogni fine giornata pulire il vano forno usando prodotti adatti allo scopo, attenendosi ai consigli del fornitore.
Allo scopo l'apparecchiatura dispone sul pannello comandi di un pulsante "**CLEAN**" (fig.3), per realizzare in fasi successive, il ciclo di pulizia camera di cottura.
Esso viene utilizzato come sotto descritto:
Premessa: Il ciclo si attiva correttamente solo quando il valore di temperatura in cella è inferiore a 70 °C (letto sul visualizzatore), pertanto procedere ad una fase di raffreddamento della cavità (vedere paragrafo relativo) qualora questa condizione non si verifichi.
- Attivare il forno posizionando l'indice del selettore "B" sull'indicazione "Vapore".
- Ruotare la manopola del "Timer" a "0" (led relativo spento).
1 - Premere per 1,5 secondi il pulsante - CLEAN -, con porta chiusa, si accende il led relativo per indicare l'inizio di un ciclo a vapore della durata di circa 5 minuti, al termine l'avvisatore acustico suona .

2 - Aprire la porta forno e spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da detergere.

3 - Richiudere la porta, sul visualizzatore "C" decorre un valore di pausa, predefinito in 120 secondi, necessario per l'azione dell'agente sgrassante.
Al termine della pausa ha inizio un successivo ciclo a vapore della durata di 10 minuti al termine del quale l'avvisatore acustico suona ed il led del pulsante "CLEAN" si spegne.

4 - Aprire la porta e risciacquare l'interno cella.
Per agevolare la pulizia della camera di cottura, togliere le guide per struttura carrellata poste sul fondo della camera cottura (se è presente) o i diffusori laterali per supporto teglie.

• Lo smontaggio dei **diffusori** dalla camera di cottura avviene per ognuno come segue:
- Sollevare l'elemento, ruotarlo in modo da sganciare i due piolini anteriori di supporto ed estrarlo facendo fuoriuscire i naselli di aggancio dalle feritoie della parete di aspirazione.
Per rimontare i componenti ripetere le fasi al contrario.

• Lo smontaggio della **parete di aspirazione "A"** (fig.13), dalla sua posizione in camera di cottura avviene come segue:
- dopo aver tolti i diffusori laterali ruotare i due dadi "D" (fig. 13) dei perni filettati superiori posizionandoli in battuta al cielo camera,
- sollevare la parete di aspirazione e sfilarla dai due perni inferiori della camera forno,
- spingere verso il basso il componente per permettere la fuoriuscita dai due perni filettati superiori.
Nota: Le 4 frecce poste sulla parete di aspirazione indicano le posizioni dei fori in corrispondenza dei perni superiori ed inferiori.
Per rimontare il componente ripetere le fasi al contrario e ruotare in battuta alla parete i dadi "D" (fig.13).

• Pulire l'eventuale **filtro per grassi "B"** (fig.14), almeno ogni tre cicli di cottura.
Per facilitare ulteriormente la pulizia del filtro si può smontare la griglia togliendo il fermo realizzato con un tondino elastico "P" (fig.14) inserito lungo la cornice filtro. L'estrazione del tondino avviene stringendo prima le sue due estremità come rappresentato in figura. In caso di mancato rispetto di questa norma, il filtro perde la sua efficacia e produce effetti anomali per la cottura.

• Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare con cura.
• Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti di ruggine.
• Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:
- Sconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto dell'acqua;
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo;
- Arieggiare periodicamente i locali.
Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta all'anno) ad un controllo totale. A tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Sostituzione lampada illuminazione cella (fig.9)
Per sostituire la lampada illuminazione cella, nel caso di una bruciatura, operare come segue:
• Disinserire elettricamente l'apparecchiatura.
• Svitare le quattro viti che fissano la ghiera "A" del punto luce estrarre il vetro "V" assieme alla guarnizione di tenuta "G" .
• Estrarre la lampada alogena "L" e sostituirla con un'altra di uguale caratteristiche (12V - 20W - 300°C), utilizzando della carta o un panno puliti allo sopo di evitare il contatto diretto con le dita.
• Rimontare il vetrino di protezione, correttamente inserito dentro la guarnizione, nel vano lampada e fissare la ghiera riavvitando le 4 viti previo ingrassaggio della guarnizione con del grasso siliconico uso alimentare.

Sostituzione guarnizioni porta (fig.10,11)
N.B.: La guarnizione porta è un componente che invecchia e si usura nel tempo. E' buona norma sostituirla quando si notano degli indurimenti o rottura della stessa.
Per sostituirla operare come segue:
• Strappare la guarnizione dalla propria sede e pulire questa da eventuali tracce di silicone.
• Introdurre un filo di sigillante siliconico nei punti "1" e "2" (fig.10), lungo la cornice supporto guarnizione.
• Montare la nuova guarnizione inserendo prima tutto il profilo interno "1" sotto il bordo corrispondente della cornice di fissaggio operare prima sugli angoli (fig.10.1).
• Inserire poi il profilo esterno "2" della guarnizione sotto la sede corrispondente utilizzando un utensile a gancio, vedere figure 11 e 11.1.

Bacinella raccogli condense (fig.6)
Verificare lo stato di pulizia del tubo in gomma o il raccordo di questo al collettore di scarico se la bacinella raccogli condense "R" dovesse riempirsi d'acqua. Tale verifica si esegue smontando il tubo "T" dal portagomma, pulendolo poi accuratamente.
La bacinella raccogli condense "R" è estraibile frontalmente dopo aver staccato il tubo di scarico "T" e svitata la vite di fermo sul fondo esterno cella "F".
Inoltre una bacinella raccogli condense fissata al sottoporta, permette la raccolta delle gocce di condensazione quando questa è aperta e si svuota a porta chiusa drenando sulla vaschetta "R" tramite apposito dispositivo otturatore.

Pulizia tubo scarico cella (fig12)
Eseguire periodicamente la pulizia del tubo di scarico cella agendo dallo scarico della camera di cottura "S".

Pulizia delle superfici interne dei vetri porta (fig.12)
Queste operazioni devono essere condotte con vetro porta freddo, non utilizzare panni o detergenti abrasivi.
L'accesso alle superfici dell'intercapedine avviene con l'apertura del vetro interno incernierato sulla porta.
• Con porta aperta ruotare di 180 ° i due fermi "F" (superiore ed inferiore), allo scopo si utilizza una moneta o la punta arrotondata di un coltello inserito nell'intaglio.
Attenzione!
Il vetro interno ha una apertura limitata da un nottolino posto sulla cerniera inferiore.

5. AVVERTENZE

• Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.
• Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.